DI FILIPPO
Organismo Agricolo



VEGAN

Sallustio

Montefalco D.O.C. Rosso Riserva

Nome Commerciale:	Sallustio
Natura merceologica:	Montefalco D.O.C. Rosso Riserva
Vitigni:	Sangiovese 60%, Barbera 25%, vitigno autoctono umbro 15%
Terreno:	argilloso-calcareo
Giacitura:	collinare
Tipo di allevamento:	cordone speronato, guyot
Piante per ettaro:	5000
Resa ad ettaro:	8000 Kg di uva
Produzione annua:	6000 bottiglie
Vinificazione:	in rosso tradizionale con ripasso su vinacce fresche del Sagrantino
Maturazione:	12 mesi in barrique, affinamento 18 mesi acciaio, alcuni mesi bottiglia
Profumo:	fruttato, speziato, con note di tabacco
Palato:	persistente, tannico, si ammorbidisce con l'invecchiamento
Colore:	rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento
Durata:	lunga
Abbinamenti:	carni rosse, affettati, formaggi stagionati
Confezionamento:	6 bottiglie da 0,75 lt in orizzontale

Di Filippo Azienda Agraria s.s.
Vocabolo Conversino 153
CANNARA PG ITALIA

www.vinidifilippo.com